

		Ficha Técnica de Cortes		Data: 03/02/25 Cód. FTCP&D 971			
Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda Avenida Wagner Lemos Machado, 1100 - Bairro Açude - Itajubá MG - Cep 37.504-326 Tel. (35) 3629-7400 CNPJ 01.702.122/0001-92 I.E. 324.386.933.0005-6							
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO							
Nome do produto: Carne Resfriada de Bovino Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuno Enfriada Sin Hueso Descrição industrial: Costela do Dianteiro Descripción industrial: Sobrecostilla Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -				Cód. do Produto: 21106 Destino: Chile Marca: Garra Revisão: 00 RESFRIADO / ENFRIADO			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO				CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD			
Corte formado pela separação do grupo muscular profundo da parede lateral do tórax, com base óssea nas costelas, vértebras torácicas e escápula, composto pelos músculos serrato cervical ventral e escaleno dorsal. Corte formado por la separación del grupo muscular profundo de la pared lateral del tórax, con base ósea en las costillas, vértebras torácicas y escápula, integrado por los músculos serrato cervical ventral y escaleno dorsal.				Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc. Elimina todas las anomalías como: exceso de sebo, ganglios, huesos, coágulos de sangre, nervio cervical, ganglios linfáticos, cartílagos, etc.			
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO							
Composto por: Costela do Dianteiro / Compuesto por: Sobrecostilla. Sem cortes operacionais e cor vermelha característica / Sin cortes operativos y color rojo característico. pH: Controlado na carcaça ≤ 5,80 / pH: Controlado en canal ≤ 5,80.							
FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO / FOTOS ILUSTRATIVAS DEL PRODUCTO							
							
FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS / FOTOS ILUSTRATIVAS DEL EMBALAJE							
PRIMÁRIA / PRIMARIO				SECUNDÁRIA / SECUNDARIO			
							
- Embalar as peças individualmente em plástico termoencolhível transparente / Empacar las piezas individualmente en plástico transparente termorretráctil. - Posicionar etiqueta interna no centro da embalagem / Coloque la etiqueta interior en el centro del paquete. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto. - As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / La información de las etiquetas deberá cumplimentarse según la producción del día.				- Acondicionar de 8 a 14 embalagens por caixa / Empaque de 8 a 14 paquetes por caja. - Posicionar etiqueta interna e testeira horizontalmente na mesma face da caixa / Coloque la etiqueta interna y el panel frontal horizontalmente en el mismo lado de la caja. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto. - As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / La información de las etiquetas deberá cumplimentarse según la producción del día.			

FOTOS ILUSTRATIVAS DA ESTOCAGEM E TRANSPORTE / FOTOS ILUSTRATIVAS DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE																																																		
CAIXA FECHADA / CAJA CERRADA		CARREGAMENTO / CARGA																																																
																																																		
- Utilizar modelo de caixa de papelão (tampa e fundo) conforme pré definido / Utilice el modelo de caja de cartón (tapa y fondo) según lo predefinido. - Posicionar etiqueta externa e testeira na caixa conforme especificado pelo importador / Coloque la etiqueta exterior y el frente en la caja según lo especificado por el importador. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.		- Deve ser estivado no modelo colmeia sobre 24 pallets, organizados uniformemente no semirreboque frigorífico, garantindo boa circulação de ar e segurança da carga / Debe ser estibada en el modelo colmena sobre 24 pallets, organizados uniformemente en el semirremolque frigorífico, garantizando una buena circulación del aire y la seguridad de la carga. - Devem ser acomodadas entre 38 e 46 caixas por fileira e 24 fileiras por semirreboque frigorífico/ Se deben acomodar entre 38 y 46 cajas por fila y 24 filas por semirremolque refrigerado. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.																																																
PADRÕES MICROBIOLÓGICOS / ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS																																																		
Salmonella sp: Ausência/25 g Listeria monocytogenes: Ausência/25g Contagem padrão de microrganismo mesófilos aeróbios estritos e facultativos: 1 x 10⁵ UFC Contagem de Staphylococcus aureus: 5 x 10³ UFC NMP coliformes termotolerantes: NMP 0,1g																																																		
INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS / INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																																		
Porção por embalagem: 42 porções aprox. • Porção 100g																																																		
<table><thead><tr><th></th><th>100g</th><th>1 PORÇÃO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético (Kcal)</td><td>139</td><td>139</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>19</td><td>19</td></tr><tr><td>Carboidratos (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Açúcares totais</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Açúcares adicionas</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Colesterol (mg)</td><td>75</td><td>75</td></tr><tr><td>H de C disponível (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr></tbody></table>		100g	1 PORÇÃO	Valor energético (Kcal)	139	139	Proteínas (g)	19	19	Carboidratos (g)	0	0	Açúcares totais	0	0	Açúcares adicionas	0	0	Colesterol (mg)	75	75	H de C disponível (g)	0	0	<table><thead><tr><th></th><th>100g</th><th>1 PORÇÃO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Gorduras totais (g)</td><td>7</td><td>7</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas</td><td>3</td><td>3</td></tr><tr><td>Gorduras monoinsaturada</td><td>3.9</td><td>3.9</td></tr><tr><td>Gorduras poliinsaturada</td><td>0.75</td><td>0.75</td></tr><tr><td>Gorduras trans</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Fibras alimentares (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>77</td><td>77</td></tr></tbody></table>		100g	1 PORÇÃO	Gorduras totais (g)	7	7	Gorduras saturadas	3	3	Gorduras monoinsaturada	3.9	3.9	Gorduras poliinsaturada	0.75	0.75	Gorduras trans	0	0	Fibras alimentares (g)	0	0	Sódio (mg)	77	77	
	100g	1 PORÇÃO																																																
Valor energético (Kcal)	139	139																																																
Proteínas (g)	19	19																																																
Carboidratos (g)	0	0																																																
Açúcares totais	0	0																																																
Açúcares adicionas	0	0																																																
Colesterol (mg)	75	75																																																
H de C disponível (g)	0	0																																																
	100g	1 PORÇÃO																																																
Gorduras totais (g)	7	7																																																
Gorduras saturadas	3	3																																																
Gorduras monoinsaturada	3.9	3.9																																																
Gorduras poliinsaturada	0.75	0.75																																																
Gorduras trans	0	0																																																
Fibras alimentares (g)	0	0																																																
Sódio (mg)	77	77																																																
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / INFORMACIÓN ADICIONAL																																																		
Validade / Validez: Formato de data / Formato de fecha: Temperatura / Temperatura: Forro / Recubrimiento: Lacre / Sello: Código DIPOA / Código DIPOA:	<table><tbody><tr><td>4 meses</td></tr><tr><td>DD/MM/AAAA</td></tr><tr><td>0°C a 4°C</td></tr><tr><td>Sim</td></tr><tr><td>Sim</td></tr><tr><td>0446/1883</td></tr></tbody></table>	4 meses	DD/MM/AAAA	0°C a 4°C	Sim	Sim	0446/1883	Separadores / Separadores: Rastreabilidade / Trazabilidad: 1. Numero do SIF: 2. Data do Abate: 3. Numero do lote: 4. Sexo dos animais: 5. Idade dos animais:	<table><tbody><tr><td>Sim</td></tr><tr><td>1883</td></tr><tr><td>Dia/Mês/Ano.</td></tr><tr><td>0</td></tr><tr><td>M ou F</td></tr><tr><td>0</td></tr></tbody></table>	Sim	1883	Dia/Mês/Ano.	0	M ou F	0																																			
4 meses																																																		
DD/MM/AAAA																																																		
0°C a 4°C																																																		
Sim																																																		
Sim																																																		
0446/1883																																																		
Sim																																																		
1883																																																		
Dia/Mês/Ano.																																																		
0																																																		
M ou F																																																		
0																																																		

ETIQUETAS (IMÁGENES MERAMENTE ILUSTRATIVAS) / ETIQUETAS (IMÁGENES SÓLO CON FINES ILUSTRATIVAS)

ETIQUETA INTERNA / ETIQUETA INTERNA

ETIQUETA ADESIVA (SELO) / ETIQUETA ADHESIVA (SELLO)

 PRODUZIDO POR: FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. ABATEDOURO/FRIGORIFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BARRIO AÇUDE - CEP 37.534-235 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ 01.702.122/0001-92 - TEL: +55 35 3629-1400 Para: GARRA INTERNACIONAL LTDA. CNPJ 15.915.814/0001-99 AV BRASIL 5152 - SOBRADO, 14 CENTRO, CASCAVEL - MS - BRASIL CEP 85812-001 KEEP CHILLED	 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA BRASIL INSPECIONADO 1883 S.I.F.																																								
CARNÊ DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO CARNE RESFRIADA DE BOVINO S/OSSO SOBRECOSTILLA COSTELA DO DIANTEIRO FECHA DE BENEFICIO: DD/MM/AAAA DATA DE ABATE: DD/MM/AAAA FECHA DE PRODUCCION: DD/MM/AAAA DATA DE PRODUÇÃO: DD/MM/AAAA FECHA DE VENCIMIENTO: DD/MM/AAAA DATA DE VALIDADE: DD/MM/AAAA LOTE NUMERO: 1883DDMMAA0000 RASTREABILIDADE: 1883DDMMAA0000 MANTENER ENFRIADO: 0°C a 4°C MANTENHA RESFRIADO: 0°C a 4°C REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº 0446/1883	INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO PORCIÓN 1 TROZO (100 g) PORCIONES POR ENVASE: 42 PORCIONES (PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO) <table><thead><tr><th>CANTIDAD POR PORCIÓN</th><th>100 g</th><th>1 PORCIÓN</th></tr></thead><tbody><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>163</td><td>163</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>22,9</td><td>22,9</td></tr><tr><td>Grasa Total (g)</td><td>5,85</td><td>5,85</td></tr><tr><td>Grasa Saturada (g)</td><td>2,9</td><td>2,9</td></tr><tr><td>Grasa Moninsaturada (g)</td><td>2,2</td><td>2,2</td></tr><tr><td>Grasa Polinsaturada (g)</td><td>0,2</td><td>0,2</td></tr><tr><td>Ácido Grasos Trans (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Carbónhidratos (mg)</td><td>41</td><td>41</td></tr><tr><td>Fibra Alimentaria (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>H de C. Disponible (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Azúcarres Totales (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Sodio (mg)</td><td>97</td><td>97</td></tr></tbody></table> CONSUMIR COCIDO UMA VEZ ABERTO MANTENHA REFRIGERADO	CANTIDAD POR PORCIÓN	100 g	1 PORCIÓN	Energía (Kcal)	163	163	Proteína (g)	22,9	22,9	Grasa Total (g)	5,85	5,85	Grasa Saturada (g)	2,9	2,9	Grasa Moninsaturada (g)	2,2	2,2	Grasa Polinsaturada (g)	0,2	0,2	Ácido Grasos Trans (g)	0	0	Carbónhidratos (mg)	41	41	Fibra Alimentaria (g)	0	0	H de C. Disponible (g)	0	0	Azúcarres Totales (g)	0	0	Sodio (mg)	97	97	
CANTIDAD POR PORCIÓN	100 g	1 PORCIÓN																																							
Energía (Kcal)	163	163																																							
Proteína (g)	22,9	22,9																																							
Grasa Total (g)	5,85	5,85																																							
Grasa Saturada (g)	2,9	2,9																																							
Grasa Moninsaturada (g)	2,2	2,2																																							
Grasa Polinsaturada (g)	0,2	0,2																																							
Ácido Grasos Trans (g)	0	0																																							
Carbónhidratos (mg)	41	41																																							
Fibra Alimentaria (g)	0	0																																							
H de C. Disponible (g)	0	0																																							
Azúcarres Totales (g)	0	0																																							
Sodio (mg)	97	97																																							

ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE

SOBRECOSTILLA / COSTELA DO DIANTEIRO			
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ OSSO			
Fecha de producción / Data de produção: DD/MM/AAAA	Fecha de vencimiento / Data de validade: DD/MM/AAAA	Cantidad / Qtda: 00	Mucho / Lote: 000000
Temperatura / Temperatura: Mantener Enfriado: 0°C a 4°C Mantenha Resfriado: 0°C a 4°C		Tara: 0,000 Kg	Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg
Lote Número / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		Peso Neto / Peso Líquido: 00,00 Kg	
FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE: 324.386.933.00-56 Av Wagner Lemos Machado, 1100 Açude - Itajubá - MG www.frivasa.com.br			
CATEGORIA: V			
NO CONTIENE GLUTEN / NAO CONTEM GLUTEN			
Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0446/1883		Func: 00000/HMMSS	
FRIVASA - FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.			

EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO

Código	Descrição	Quantidade	Tipo
56906	Embalagem termoencolhível 34x44cm	1	Embalagem
66624	Etiqueta interna modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Primária
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão

EMBALAGEM SECUNDÁRIA / EMBALAJE SECUNDARIO

Código	Descrição	Quantidade	Tipo
66660	Caixa de papelão Tampa/Fundo 30kg	1	mnh
66660	Caixa de papelão Tampa/Fundo 30kg	1	Fundo
71502	Divisória com dimensão 1580x155mm	1	Separador
71233	Fundo de caixa (forro)	1	Fundo de caixa
58198	Etiqueta adesiva (testeira) cód. de barras 102x197mm	1	Secundária
66624	Etiqueta externa (primária) modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Externa
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	2	Impressão
70245	Selo específico para o Chile	1	Selo

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / HISTORIAL DE CAMBIOS

Revisão / Revisión	Descrição / Descripción	Data / Fecha
00	Elaboração da ficha	03/02/2025

CÓPIA ELETRÔNICA / COPIA ELECTRÓNICA
ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROVADO POR

Fernando Henrique da Silva
Analista de P&D

Carlos Eduardo Ferro Junior
Gerente do Controle de Qualidade

Saulo Barros Germiniani
Diretor Comercial